

Baconsvøbt Kalkunbryst i fad med ris

Ingredienser:

(3 Voksne)

900 gr. Kalkunbryst

50 gr. Rødpesto

125 gr. Bacon i skiver

2 stk. Løg

2 fed hvidløg

½ Blomkål

1 stk. Squash

2 stk. Rød Peber

1½ dl. Vand

½ frisk eller tørret Timian

250 gr. Ris gerne fuldkorn

1 terning hønsebouillon

2 dl. Madlavningsfløde 8 %

Salt

Peber

Majsstivelse

Fremgangsmåde

1. Tænd ovnen på 230 grader varmluft.
2. Skær en 2-3 cm dyb "lomme" i midten af kalkunbrystet og fyld det med pesto. Beklæd herefter kalkunbrystet med baconskiver, så de dækker alt kødet. Du kan evt. halvere skiverne eller folde det overskydende bacon ind under kødet.
3. Skræl løg og hvidløg og skær det i grove stykker. Pluk små buketter af blomkålen. Skyld squashen og skær den i tern. Rens og skyl peberfrugterne og skær dem i tern.
4. Læg grøntsagerne i et ovnfast fad og hæld vand i bunden sammen med timian. Læg kødet ovenpå og sæt fadet i ovnen i ca. 35-45 minutter, til kødet er gennemstegt - alt efter tykkelse.
5. Kog imens risene efter anvisningen på pakken.
6. Når kalkunen er færdig, hældes væden fra fadet op i en gryde. Bring den i kog og tilsæt smuldret hønsbouillon.
7. Tilsæt madlavningsfløde og smag til med salt og peber. Hvis sovsen er for tynd, så jævn den med lidt majsstivelse rørt ud i en kop.
8. Server den saftige kalkun skåret i skiver med ris, sauce og grøntsager.
9. Velbekomme!

Køkkentid **30 MIN.**

Ventetid **25 MIN.**